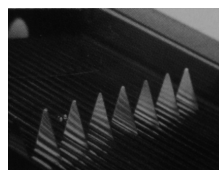


MODE D'EMPLOI MANDOLINE MULTI - RAPES

Support avec pieds



Bouton poussoir de protection



Taille frites



Taille julienne



Lame plate



Râpe à parmesan et chocolat



Lame ondulée



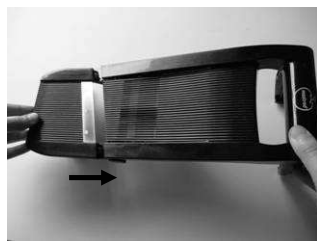
Râpe trous ø 6mm



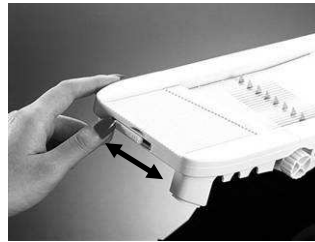
Râpe trous ø 2.5mm



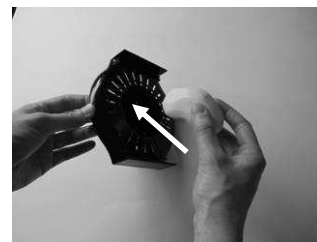
1. Déplier le pied puis poser la mandoline sur un support plat



2. Insérer la lame choisie



3. Verrouiller la lame en poussant le bouton de sécurité



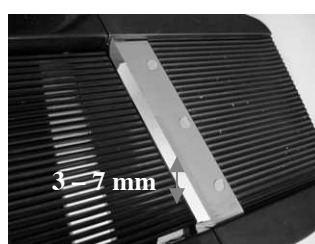
4. Fixer les aliments sur les picots de la garde



5. Tourner la molette pour utiliser la lame julienne ou taille frites



6. Tourner la molette opposée pour jouer sur l'épaisseur de la tranche



7. Vous pouvez obtenir des tranches de 3 à 7 mm d'épaisseur



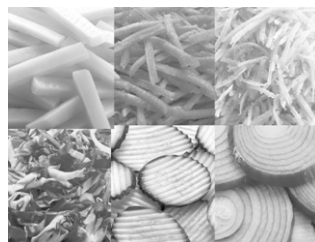
8. Pour votre sécurité, toujours maintenir le pied et la garde de protection



9. Replier le pied pour un usage directement au dessus d'un saladier



10. Pour nettoyer le lame julienne ou taille frites, ouvrir le capuchon situé en dessous du support



11. Permet de couper ou râper tous types de légumes, fromage, chocolat etc.

ATTENTION les lames sont très tranchantes, toujours utiliser la garde de protection lors de l'utilisation. Manipuler la mandoline avec soin. Tenir hors de portée des enfants et des animaux.